

Informaciones de equipo



ÍNDICE:

DESCRIPCIÓN Y CARACTERISTICAS PRINCIPALES DIMENSIONES CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS CONFIGURACIÓN

Sealed Air S.L.

C/ Antonio Machado, 78-80 Edificio Australia - Planta Baja E-08840 Viladecans (Barcelona) España

Telephone: +34 93 635 20 00 Telefax: +34 93 635 21 11 cryovac.spamkt@sealedair.com www.sealedair-emea.com

® Reg. U.S. Pat. & TM Off. © Sealed Air Corporation 2010. All rights reserved. Printed in Switzerland The "9 Dot Logo" and "Sealed Air" are registered trademarks of Sealed Air Corporation (US). No part of this manual may be reproduced or transmitted to any party without prior expressed written consent from Sealed Air Corporation.



1 Descripción y características principales

1.1 Descripción

EL ST-08 de Cryovac[®] es un tanque semiautomático para la retracción de bolsas Cryovac[®] conteniendo carne fresca, procesada o queso de tamaño pequeño a medio. La inmersión de la bolsa en agua caliente provoca la retracción de la misma que se adhiere al producto como una "segunda piel".

El llenado y control del nivel de agua son totalmente automáticos. Las resistencias de inmersión para el calentamiento, son reguladas por un controlador de temperatura de estado sólido, que puede ser ajustado por el operario. La superficie libre del tanque puede estar cubierta de bolas de material sintético resistente al calor, para minimizar las perdidas de agua por evaporación y la excesiva formación de vapor.

El ST08 es sumamente sencillo de usar, el operario simplemente coloca la bolsa encima de la parrilla y pulsa el botón de START. Un cilindro neumático hace descender y ascender la bolsa dentro del agua. Cuando el exceso de la misma ha sido eliminado, el operario retira manualmente el producto, quedando el tanque preparado para el próximo ciclo.

Su construcción es simple y robusta. Todas sus partes criticas han sido tratadas contra la contaminación ambiental que con frecuencia está presente en las salas de envasado. Su diseño ergonómico, que cumple con todas las normas vigentes de seguridad e higiene de la legislación Europea, facilita su manipulación así como las operaciones de limpieza y mantenimiento.

1.2 Características principales

- Tanque de retracción semiautomático por agua caliente, con un solo operario.
- Puede realizar hasta 5 ciclos por minuto.
- Especialmente diseñado para una limpieza fácil y efectiva.
- Mantenimiento sencillo.
- Robusto, construido con materiales de alta calidad, aprobados para uso alimentario.
- Control electrónico de temperatura que asegura una retracción uniforme.
- Tiempo de inmersión ajustable, permite una mejor optimización del proceso.
- Control del nivel de agua totalmente automático.
- Adaptable a una amplia gama de productos y medidas.
- Control de fallos de clase 1 que configuran un sistema de seguridad de alta tecnología.



2 Dimensiones

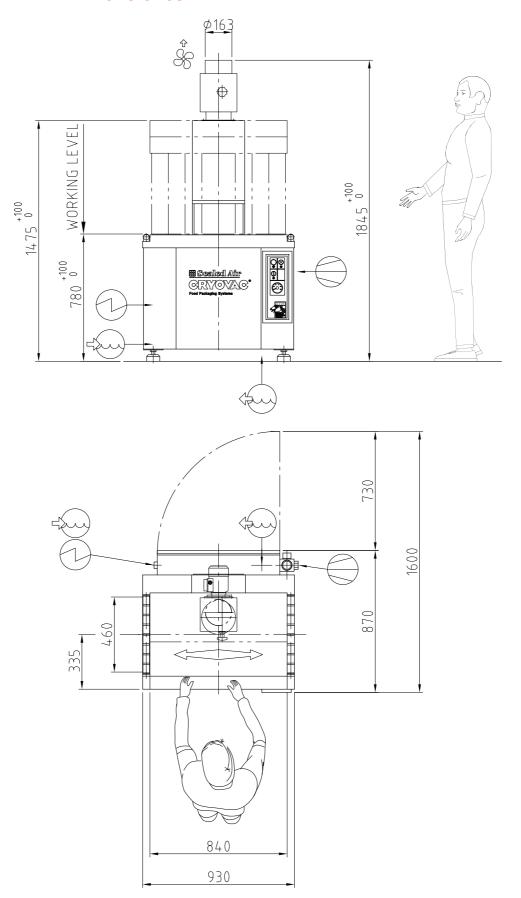


Fig. 2-1, Dimensiones ST08 estándar



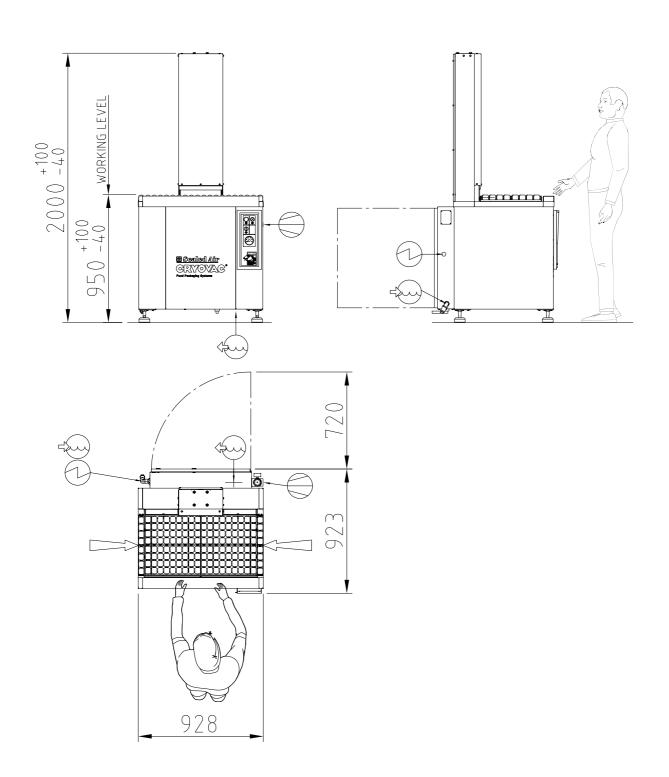


Fig. 2-2, Dimensiones ST08-350



3 Características técnicas

3.1 Dimensiones

Largo, Ancho y Alto Véase el dimensiones de la máquina

3.2 Peso

Con el tanque vacío de agua 270 kg aprox. Con el tanque lleno de agua 500 kg aprox.

3.3 Servicios

3.3.1 Aire comprimido

Tipo de aire Limpio y seco

Presión 6 bar
Diámetro tubo entrada 13/20 mm
Consumo 35 NI/ciclo

Conexión Manguera de 13 mm diámetro interior

3.3.2 Agua

Presión 2 bar mín. 6 bar máx.

Conexión Manguera de ½" (13 mm)

Temperatura Hasta 95°C Capacidad del tanque 180 I - 200 I

Drenaje Manguera de ½" (13 mm)

Diámetro tubo de entrada 13/20 mm

3.3.3 Electricidad

Voltaje 400 V
N°. de Fases 3 + tierra
Frecuencia 50 Hz
Consumo medio de energía 12 kWh

(por hora)

Potencia instalada 18 kW Magnetotérmicos 32 A



3.4 Características operativas

3.4.1 Dimensiones del producto

	ST08 estándar	ST08-350
Largo	780 mm	780 mm
Ancho	430 mm	430 mm
Alto	250 mm	340 mm
Peso	50 kg	70 kg

3.4.2 Detalles funcionales

Temperatura de retracción Hasta 95°C
Tiempo de calentamiento 30 min aprox.
Productividad 5 ciclos/min
No. de operarios 1 operatore



4 Configuración

4.1 Estándar

- Panel de control.
- Controlador de temperatura de estado sólido.
- Control automático del nivel de agua.
- Juego de piezas de recambio.
- Juego de accesorios para la instalación.
- Manual técnico.
- Declaración de Conformidad CE.

4.2 Versiones

ST08-350 para productos hasta 340 mm de altura en pregunta.

4.3 Opciones

- · Extractor de vapor con cortinas protectoras.
 - Extractor eléctrico.

4.4 Diseño de línea recomendado

CW05 ó CW11 + ST08